

MAIRIE D'AUZIELLE

OFFRE D'EMPLOI : AGENT / AGENTE DE RESTAURATION SCOLAIRE EN CDD (3 mois renouvelable)

Missions principales :

• Assurer le bon fonctionnement du service restauration

Assurer la préparation, la finition et la présentation des produits culinaires.

Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvement d'échantillons...).

Privilégier le travail d'équipe pour le bon fonctionnement du service.

Mise en place des mobiliers et matériels.

Participer au service de restauration en assurant la préparation des entrées et des desserts, et la distribution des plats.

Desservir.

Informers de manière systématique le responsable direct des problèmes rencontrés.

Changer le disque du mouchard frigo chaque semaine.

Valider l'état des lieux avec la conformité hygiène.

Valider la livraison du jour (fiche de non-conformité le cas échéant plus appel téléphonique)

Evaluer la qualité des produits de base.

• Entretenir les locaux et le matériel de la cantine :

Effectuer les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux (sanitaires,...).

Nettoyer, entretenir les mobiliers et matériels.

Nettoyer les matériels et machines de nettoyage après usage et ranger dans les réserves produits et matériels.

Participer aux tâches de nettoyage de la vaisselle, des matériels de cuisine ainsi qu'au nettoyage du réfectoire.

Ranger le réfectoire.

Ranger et nettoyer la chambre froide.

Laver le sol du réfectoire : passer le balai et la serpillère quotidiennement et effectuer le grand ménage pendant les grandes vacances (plinthes, portes et murs, poussière et toiles d'araignées, faïences, fours, frigos, placards, néons cuisine...).

Entretenir et nettoyer le matériel de cantine (le four, les éviers, la poubelle, les meubles inox, les portes et tiroirs, le frigo et le congélateur...)

Effectuer l'entretien du linge de travail (tabliers...).

Remplir fiches.

Activités ponctuelles ou occasionnelles :

Création du Plan de Maîtrise d'Hygiène et mise à jour au besoin.

Tenir à jour le registre d'hygiène et divers documents (photocopies, archivage du cycle,...)

Gérer l'intendance des produits de base + serviettes + vaisselle.

RELATIONS FONCTIONNELLES

Travail en équipe (relation quotidienne avec les agents de l'équipe).

Contact régulier avec la coordonnatrice enfance jeunesse.

Contact avec le livreur.

Contact occasionnel avec la population (location salle).

Contact avec les enfants et les animateurs.

MOYENS A DISPOSITION

- Equipement de protection individuelle : tablier de travail, gants de protection, chaussures de sécurité.
- Matériel d'entretien : balai, aspirateur, balai espagnol, éponges, serviettes, produits d'entretien,...
- Local technique / vestiaires

FORMATIONS EXIGÉES OU SOUHAITÉES

Connaître les gestes et postures de la manutention.
Connaître les modalités d'utilisation des matériels et produits.
Formation SST.
Formation HACCP
Expérience souhaitée en restauration collective

COMPÉTENCES REQUISES POUR OCCUPER LE POSTE AU REGARD DES EXIGENCES

SAVOIR :

Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve.
Sens du service public.

SAVOIR-FAIRE / SAVOIR-ETRE :

Travailler en équipe.
Rendre compte à sa hiérarchie des problèmes rencontrés.
Maîtriser les règles d'hygiène de base.
Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.
Connaître les denrées alimentaires et les indicateurs de qualité.
Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.
Connaître les techniques de service en salle.
Connaître les gestes et postures de la manutention.
Connaître les gestes de premiers secours.
Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.
Connaître la technologie des matériels.

Temps de travail : 30 heures effectives sur les périodes scolaires

Grade(s) : adjoint technique ou adjoint technique principal 1^{er} ou 2^{ème} classe
Rémunération : statutaire + régime indemnitaire

Date limite de candidature : 1^{er} juin 2019

par courrier :
Mairie d'auzuelle service Ressources Humaines
31650 AUZIELLE
ou par mail rh@mairie-auzuelle.fr

Poste à pourvoir au 2 septembre 2019

